

# DATA SPECIFICATIONS

spices

# Cumin moulu

## Épice



### Description du produit

Cumin moulu (*Cuminum cyminum* Linnaeus)

### Utilisation

Selon préférences personnelles

### Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

Sacs polypropylène de 25 kg (net) ; sur palettes ; 18 mois après la date de fabrication ; à conserver fermé hermétiquement, dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

### Caractéristiques organoleptiques

Gris à marron clair ; odeur et goût aromatiques.

### Origine

Syrie, Turquie



### MYCOTOXINE

Aflatoxine B1	max. 5 ppb
Total aflatoxines	max. 10 ppb
Ochratoxine A	max. 15 ppb

### MÉTAUX LOURDS

Arsenic	max. 2 ppm
Plomb	max. 2 ppm
Cadmium	max. 1 ppm
Mercuré	max. 0,05 ppm

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Comptage bactérien total	< 50 000 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Coliformes totaux	< 100 ufc/g
Levures et moisissures	< 100 ufc/g
Entérobactéries	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie	min. 95 % < 500 microns
Matière étrangère	non détectée
Huile essentielle	min. 1,3 %
Degré d'humidité	max. 12 %
Cendres	max. 9,5 %
Cendres insolubles dans l'acide	max. 1,5 %
Gluten	max. 20 ppm

### REMARQUES SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES ET PROCÉDÉS DE FABRICATION

Les matières premières ne sont ni ionisées ni modifiées génétiquement. Ce produit ne contient pas de matière première d'origine animale, donc aucune matière à risque ESB (encéphalopathie spongiforme bovine).

### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Valeur énergétique	1569 kJ / 375 kcal
Glucides	44,24 g
Protéines (N x 6,25)	17,81 g
Lipides	22,27 g
Fibres	10,5 g

## LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Blé	x		x	
Seigle	x		x	
Orge	x		x	
Avoine	x		x	
Épeautre	x		x	
Kamut (Blé de Khorasan)	x		x	
Crustacés	x		x	
Œuf	x		x	
Poisson	x		x	
Arachides	x		x	
Soja	x		x	
Lait	x		x	
Amandes	x		x	
Noisettes	x		x	
Noix	x		x	
Noix de cajou	x		x	
Noix de pécan	x		x	
Noix du Brésil	x		x	
Pistaches	x		x	
Noix de Macadamia / Noix du Queensland	x		x	
Céleri	x		x	
Moutarde	x		x	
Graines de sésame	x		x	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	x		x	
Lupin	x		x	
Mollusques	x		x	
Lactose	x		x	
Amidon	x		x	
Cacao	x		x	
Glutamate (E620 – E625)	x		x	
Poulet	x		x	
Coriandre	x		x	
Maïs	x		x	
Légumineuses	x		x	

Bœuf	x		x	
Porc	x		x	
Carottes	x		x	

## Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

**The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.**



IIC International AG  
Breisacher Straße 86  
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520  
Fax: +49 761 2085210  
E-Mail: [info@iic-ingredients.de](mailto:info@iic-ingredients.de)

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022